Confitures, gelées et autres conserves maison



Agriculture
Canada

Publication 1753/F

Canada

TABLE DES MATIÈRES

PUBLICATION 1753F, on peut obtenir des exemplaires à la Direction générale des communications, Agriculture Canada, Ottawa K1A 0C7

N° de cat. A73—1753/1983F ISBN: 0-662-91948-3
Impression 1983 15M—5:83

Also available in English under the title
Jams, jellies and other preserves

Confitures, gelées et autres conserves maison

Division de la consultation en alimentation

Les confitures et gelées maison ajoutent une note spéciale à tout repas ou goûter. Elles accompagnent tout naturellement le pain frais ou les biscuits à thé et couronnent délicieusement les gâteaux ou la crème glacée. Il faut toutefois les consommer avec modération car, bien que fournissant beaucoup d'énergie, elles renferment peu d'éléments nutritifs. La valeur énergétique de 15 mL de confiture est d'environ 230 kilojoules (55 kilocalories).

Les confitures et les gelées font partie d'un vaste éventail de mélanges aux fruits dont on distingue diverses catégories, selon les modes de préparation.

Les confitures sont faites de fruits entiers, coupés ou écrasés, bouillis avec du sucre jusqu'à consistance épaisse. Les morceaux de fruits devraient être distribués uniformément dans le mélange.

Les gelées sont des préparations à base de jus, extrait de fruits cuits, et bouilli avec du sucre. Elles ne renferment aucune trace de pulpe de fruits. Les gelées sont translucides et suffisamment fermes pour garder leur forme, mais elles frémissent au toucher.

Les marmelades sont préparées à partir d'agrumes seuls ou d'agrumes et de fruits charnus. L'écorce de l'agrume est tranchée ou émincée avant d'être ajoutée, seule ou avec d'autres pelures de fruits, à la gelée.

Les conserves sont faites de fruits entiers ou coupés en gros morceaux auxquels on ajoute souvent des noix et des raisins secs. Elles servent habituellement de garniture pour les gâteaux ou la crème glacée.

Les fruits au sirop sont faits à partir de petits fruits entiers ou de morceaux de gros fruits qui sont pochés dans un sirop jusqu'à ce qu'ils soient gonflés, tendres et translucides.

Le beurre de fruits se fabrique en cuisant la pulpe des fruits avec des aromates jusqu'à consistance épaisse.

Les confitures sans cuisson sont des fruits crus auxquels on a ajouté du sucre et de la pectine commerciale; il faut les conserver au congélateur ou au réfrigérateur.

Les gelées et les confitures sans sucre sont fabriquées à partir de fruits additionnés d'un édulcorant. Pour les épaissir, il faut y ajouter de la gélatine, de la pectine ou un mélange gélifiant. Ces préparations doivent être gardées au réfrigérateur pendant une période n'excédant pas 4 à 6 semaines.

INGRÉDIENTS

Les fruits, la pectine, l'acide et le sucre sont les quatre principaux ingrédients nécessaires à la réussite des préparations.

Les fruits

En plus d'imprégner le produit de leur parfum et leur couleur, les fruits contiennent une certaine quantité de pectine et d'acide nécessaire à sa bonne consistance. En mûrissant, le parfum et la couleur des fruits s'intensifient, mais leur teneur en pectine et en acide diminue. Il est donc préférable d'utiliser un mélange de fruits mûrs et de fruits presque mûrs. Quand la forme des fruits importe peu, choisir ceux qui sont irréguliers ou abîmés.

PRÉPARATION DES FRUITS Bien laver les fruits et les laisser égoutter complètement. Enlever la queue, les tiges, les restes de fleurs et les parties endommagées. S'il y a lieu, les dénoyauter, enlever le coeur ou les peler. Les écraser, les couper en morceaux ou les laisser entiers selon les indications de la recette. Pour écraser les fruits, utiliser un pilon à pomme de terre, une fourchette ou un robot culinaire.

EMPLOI DE FRUITS CONGELÉS La plupart des fruits servant à faire des confitures, des gelées ou d'autres préparations sont disponibles sur le marché en frais à peu près en même temps. Il est parfois difficile d'en préparer autant qu'on voudrait. Quant aux confitures sans sucre préparées avec de la gélatine ou d'autres substances épaississantes, il est impossible de s'en régaler toute l'année, puisqu'elles ne se conservent au réfrigérateur que pendant une période de 4 à 6 semaines.

La solution à ces problèmes consiste à congeler les fruits l'été pour pouvoir en faire des confitures ou gelées un peu plus tard dans l'année. Les bleuets, les canneberges, les gadelles, les groseilles à maquereau, la rhubarbe, les saskatoons et les fraises se congèlent facilement. Certains fruits ayant tendance à s'affaisser en se décongelant, il est difficile d'en déterminer le volume avec précision. C'est pourquoi il vaut mieux mesurer la quantité de fruits avant de les congeler et de l'indiquer sur le contenant. Ne pas ajouter de sucre aux fruits avant la congélation. (Tous les fruits ci-haut mentionnés se congèlent bien sans sucre.)

Laisser décongeler les fruits jusqu'à ce qu'il ne reste que quelques cristaux de glace. Suivre les instructions générales données dans cette brochure et utiliser les mêmes quantités de fruits mesurées avant la congélation.

On peut utiliser les fruits et les jus commerciaux non sucrés, en conserve ou congelés, à condition d'y ajouter de la pectine car ces produits sont préparés avec des fruits mûrs.

GUIDE D'ACHAT

FRUITS	QUANTITÉ*	POIDS (grammes)	VOLUME PRÉPARÉ
Abricots	Panier de 1,1 L	550	600 mL, coupés
Bleuets	Panier de 1,1 L	700	950 mL, entiers OU 650 mL, écrasés
Cerises	Panier de 4,45 L	2700	3,8 L, entières OU 2,8 L, hachées finement
Fraises	Panier de 1,1 L	500	900 mL, entières OU 500 mL, écrasées
Framboises	Panier de 1,1 L	550	950 mL, entières OU 500 mL, écrasées
Framboises de Logan	Panier de 1,1 L	900	950 mL, entières OU 500 mL, écrasées
Gadelles rouges	Panier de 1,1 L	600	650 mL, entières
Groseilles à maquereau	Panier de 1,1 L	550	950 mL, entières OU 700 mL, écrasées
Cantaloup	1	700	400 mL, cubes de 2,5 cm
Pêches	Panier de 4,45 L	2700	2,8 L, coupées
Poires	Panier de 4,45 L	2300	2,6 L, coupées
Pommes	Panier de 4,45 L	2300	2,9 L, coupées
Prunes	Panier de 4,45 L		
Raisins	Panier de 4,45 L	1800	1,9 L, entières
Rhubarbe (sans feuille)		900	1,2 L, morceaux de 2,5 cm

* Panier de 1,1 L = panier de 1 pinte
Panier de 4,45 L = panier de 4 pintes

La pectine

La pectine est une substance amylacée présente naturellement dans les fruits. Elle permet au produit de gélifier. La pectine se forme pendant la maturation des fruits et perd son pouvoir d'action quand le fruit est trop mûr.

Certains fruits sont naturellement riches en pectine. Les mélanger à des fruits qui en contiennent peu (voir le tableau) ou ajouter de la pectine commerciale à la préparation.

La pectine commerciale est un produit naturel extrait de l'écorce des agrumes. Elle se vend en fine poudre ou en liquide. *N'utiliser qu*'une des ces deux formes dans une même recette car leur concentration et leur usage sont très différents.

La pectine commerciale présente plusieurs avantages. Elle permet non seulement d'utiliser des fruits mûrs, ce qui imprègne le produit final d'une saveur plus prononcée, mais aussi d'ajouter plus de sucre à la préparation et d'obtenir ainsi une plus grande quantité de confiture. De plus, grâce à l'addition de pectine commerciale, il n'est pas nécessaire de faire bouillir le mélange aussi longtemps que dans la méthode traditionnelle.

Cette brochure renferme des recettes qui n'exigent pas l'addition de pectine. On peut trouver sur les contenants de pectine commerciale d'excellentes recettes de confitures et de gelées.

Garder la pectine dans un endroit frais et sec. La période d'utilisation de la pectine en poudre après la date d'achat ne devrait pas dépasser 2 ans et celle de la pectine liquide, 1 an. Une fois qu'un contenant de pectine liquide est entamé, réfrigérer le reste et l'utiliser dans les 30 jours.

L'acide

La quantité d'acide présente dans le mélange de fruits est importante. Si elle est trop faible, il n'y aura pas de gélification; si elle est trop élevée, la confiture sera trop ferme et la gélification trop rapide. De plus, le produit perdra du liquide ou "pleurera" (réaction connue aussi sous le nom de synérèse).

La teneur en acide des fruits varie et, tout comme pour la pectine, elle est plus élevée dans les fruits presque mûrs. Mélanger les fruits pauvres en acide à des fruits qui en contiennent beaucoup ou y ajouter du jus de citron ou de l'acide citrique.

La teneur des fruits en pectine et en acide

On peut classer les fruits selon leur teneur en pectine et en acide. Cette classification est très sommaire puisque de nombreux facteurs peuvent influencer la qualité, telles la saison de croissance, la variété et la maturité des fruits.

Teneur élevée en pectine et en acide	Teneur élevée en pectine et faible en acide
Canneberges	Cerises (douces)
Cassis	Coings
Cerises (acides)	Pommes (sucrées)
Citrons	
Gadelles rouges	
Groseilles à maquereau	
Oranges (acides)	
Pamplemousses	
Pommes presque mûres (acides)	
Pommettes	
Prunes (Damson et autres variétés acides)	
Raisins	

Teneur faible en pectine et élevée en acide	Teneur faible en pectine et en acide
Abricots	Baies de sureau
Fraises	Bleuets
Framboises	Pêches
Rhubarbe	Poires
	Fruits très mûrs

Le sucre

Le sucre favorise la formation de gel, en plus de servir d'agent de conservation lorsqu'il représente au moins 55% du poids total de la préparation.

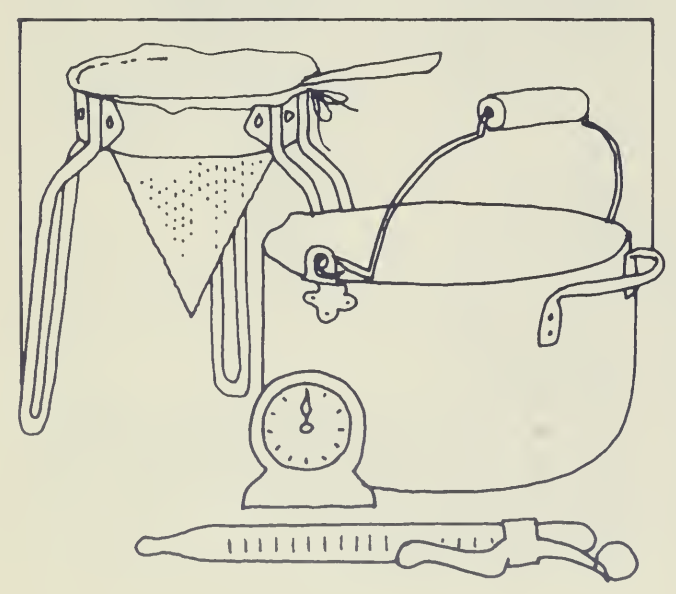
Éviter de réduire la quantité de sucre indiquée dans les recettes. Les recettes de la présente publication ont été éprouvées pour s'assurer que les produits obtenus sont de bonne consistance et de conservation prolongée. Le fait de réduire la quantité de sucre empêche une bonne gélification. De plus, il faut garder le produit au réfrigérateur ou au congélateur pour en prévenir la détérioration.

La plupart des recettes demandent du sucre. Le quart du sucre nécessaire pour la préparation des confitures et des gelées peut être remplacé par du miel sans qu'il y ait altération de la couleur ou de la consistance. Selon que le miel est mélangé à des fruits peu ou très aromatisés, sa saveur s'intensifiera ou s'atténuera pendant l'entreposage. Éviter l'emploi de cassonade ou de mélasse car leur saveur prononcée masquerait la saveur des fruits.

MATÉRIEL

MARMITE Pour la cuisson, utiliser une grande marmite profonde d'une capacité d'au moins 8 à 10 L, car le mélange de fruits bouillonne beaucoup au cours de la cuisson. Pour obtenir de meilleurs résultats, employer une marmite en aluminium, en acier inoxydable ou en fonte émaillée. Éviter l'usage de marmite en fer, en cuivre ou en étain, ces métaux décolorent les fruits et en altèrent le goût.

USTENSILES Employer des couteaux, des cuillères, des mesures, un chronomètre ou une horloge, un tamis et un sac à gelée pour les gelées. D'autres ustensiles peuvent aussi être utiles tels un entonnoir à grande embouchure, une grille à pâtisserie, une planche à découper, un thermomètre à bonbon, un pilon à pommes de terre ou un robot culinaire pour écraser les fruits, ainsi qu'un broyeur-mélangeur pour les préparer.



CONTENANTS Pour tous les produits, sauf les confitures sans cuisson, employer des bocaux d'usage commercial ou des bocaux conçus pour la mise en conserve domestique. Tous les bocaux doivent être scellés. Pour les confitures sans cuisson, utiliser des contenants en plastique résistants et munis de couvercles. On peut également se servir de bocaux de verre, à condition de laisser un espace vide, puisque le volume augmente toujours pendant la congélation.

PRÉPARATION DES CONTENANTS

Stérilisation des bocaux

Stériliser les bocaux et les couvercles de verre selon une des méthodes suivantes.

AU FOUR Les laver dans de l'eau chaude savonneuse et les rincer à fond. Placer les bocaux et les couvercles sur la grille du four. Chauffer 10 min à 100°C. Les retirer du four au moment de s'en servir.

À L'EAU BOUILLANTE Les laver à l'eau chaude savonneuse et ensuite, les rincer à fond puis renverser les bocaux dans 4 à 5 cm d'eau. Couvrir les couvercles avec de l'eau. Porter à ébullition et les bouillir pendant 15 min. Laisser les bocaux et les couvercles dans l'eau chaude jusqu'au moment de s'en servir.

AU LAVE-VAISSELLE Les bocaux et les couvercles de verre peuvent être lavés, rincés et stérilisés dans un lave-vaisselle réglé au cycle de température le plus élevé.

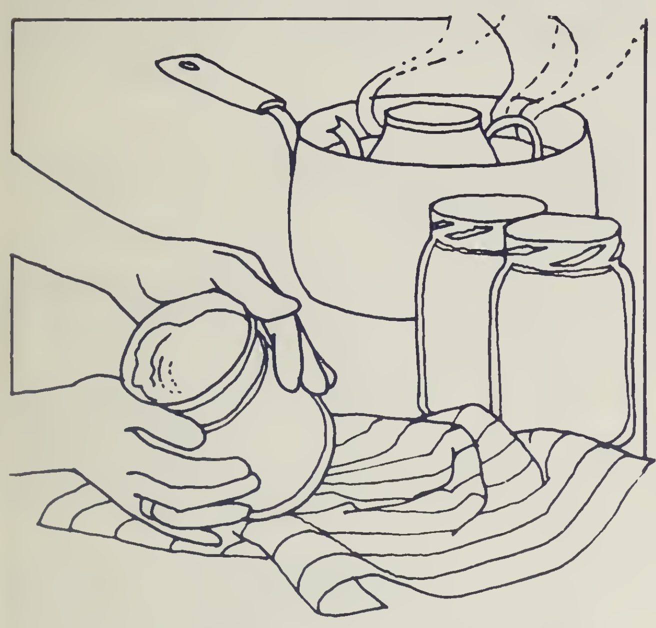
Les couvercles métalliques doivent aussi être stérilisés. Si on utilise des bocaux d'usage domestique, procéder selon les directives du fabricant. Si on emploie des bocaux d'usage commercial, faire bouillir les couvercles pendant 5 min.

Remplissage des bocaux

Pour éviter que les bocaux chauds ne se brisent, les placer sur une grille à pâtisserie, une planche en bois ou un journal. Les remplir en laissant un espace d'au moins 5 mm sur le dessus, puis essuyer le bord avec un linge propre pour enlever toute trace d'aliments.

Scellage des bocaux d'usage commercial avec de la paraffine

Laisser refroidir les bocaux 30 min avant de les sceller. Lorsqu'ils sont prêts, faire fondre la paraffine dans une boîte de fer blanc propre ou une théière métallique usagée. Placer sur feu doux dans un poêlon rempli d'eau. Ne JAMAIS chauffer la paraffine directement sur une source de chaleur car elle est inflammable.



La faire fondre par petites quantités selon les besoins. Verser une mince couche de paraffine chaude (environ 2 mm d'épaisseur) sur le mélange et tourner soigneusement le bocal pour recouvrir complètement. Piquer pour enlever toutes les bulles d'air. Quand la première couche a durci, en verser une seconde de la même façon. Deux couches minces de paraffine s'étendent mieux et se contractent plus facilement qu'une seule couche épaisse et, par conséquent, assurent un meilleur scellage.

Scellage des bocaux d'usage domestique

Selon le type de bocal, suivre l'une des méthodes suivantes.

BOCAUX À VISSAGE AVEC COUVERCLE MÉTALLIQUE Après la stérilisation, placer le couvercle sur le bocal et visser la bande métallique à bloc.

BOCAUX À VISSAGE AVEC COUVERCLE EN VERRE Tremper l'anneau de caoutchouc dans de l'eau bouillante, le placer à plat sur l'ouverture du bocal et visser le couvercle à bloc.

BOCAUX AVEC COUVERCLE À RESSORT Tremper l'anneau de caoutchouc dans de l'eau bouillante puis le placer à plat sur l'ouverture du bocal et déposer le couvercle par-dessus. Presser l'anse dans la rainure et appuyer vers le bas.

ENTREPOSAGE

Laisser reposer les préparations toute une nuit pour les laisser prendre. La gélification nécessite parfois jusqu'à 48 heures.

Entreposer les produits dans un endroit frais, sec et sombre (p.ex., dans un caveau, contre un mur extérieur du sous-sol ou dans l'armoire de cuisine la plus éloignée de toute source de chaleur).

Si les confitures et gelées sont gardées dans un endroit trop chaud, elles peuvent perdre de leur saveur; par contre, si l'endroit est trop froid, les bocaux peuvent se fendre. De plus, l'exposition à la lumière peut altérer leur couleur. Bien entreposées, elles se conserveront pendant 1 an. Les produits faits à partir des recettes de la présente publication ont une durée d'entreposage de 1 an, à moins d'indication contraire.

Entreposer les confitures sans cuisson dans le congélateur ou le réfrigérateur. Leur durée d'entreposage est de 1 an au congélateur et d'environ 6 semaines au réfrigérateur.

Les confitures et les gelées sans sucre préparées avec de la gélatine ou un mélange gélifiant peuvent être entreposées au réfrigérateur pendant 4 à 6 semaines. Il ne faut cependant pas les congeler car la consistance du gel en serait amoindrie.

MÉTHODES DE VÉRIFICATION DE LA CUISSON

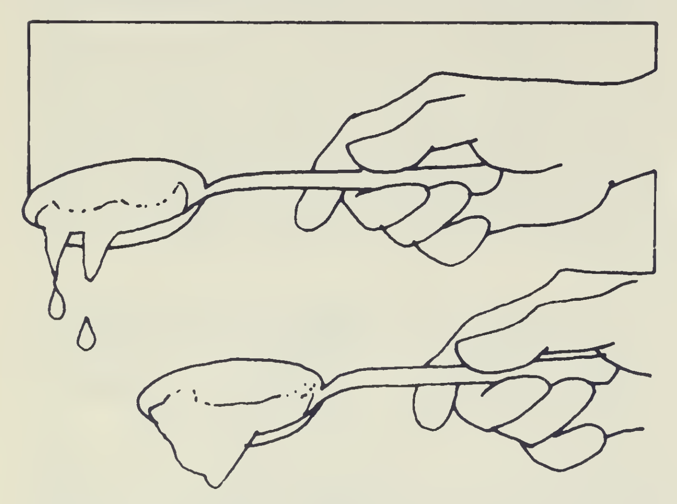
Le but de la cuisson est de réduire le jus des fruits et de concentrer la pectine, l'acide et le sucre de manière à obtenir un mélange gélifié. L'une des étapes les plus difficiles dans la préparation de confitures et de gelées consiste à déterminer le moment où le mélange est assez cuit. Les méthodes suivantes vous aideront à vérifier si la cuisson est à point. Pour plus d'exactitude, en combiner plusieurs.

Qu'importe la ou les méthodes choisies, se rappeler que le mélange continue à cuire lorsqu'on effectue les tests. Procéder rapidement pour éviter une cuisson prolongée.

Quand on emploie de la pectine commerciale, il n'est pas nécessaire de vérifier la cuisson au moyen de ces tests. Suivre simplement les directives du fabricant.

Méthode de la cuillère (gelées seulement)

Tremper une cuillère froide en métal dans le mélange de fruits bouillant. Tenir la cuillère au-dessus de la vapeur et la tourner de manière à ce que le mélange glisse sur le côté de la cuillère puis dans la marmite. Au début, celui-ci s'écoule de la cuillère en un filet continu.



Lorsqu'il se forme deux gouttes qui coulent et tombent dans la marmite en même temps, la cuisson est terminée.

Méthode du thermomètre

Faire bouillir de l'eau et en noter la température à l'aide d'un thermomètre à bonbon. Placer un thermomètre à bonbon dans le mélange en s'assurant que l'extrémité immergée ne touche pas le fond de la marmite. Les confitures, les gelées et les marmelades sont cuites lorsqu'elles atteignent de 2° à 4°C de plus que la température précédemment mesurée de l'eau bouillante. Lire la température en portant le thermomètre à la hauteur des yeux.

Méthode de l'assiette

Placer une petite assiette dans le congélateur avant de commencer la cuisson, elle sera prête pour le test. Pour vérifier la cuisson, retirer la marmite du feu et verser une cuillerée du mélange dans l'assiette froide. Retourner immédiatement l'assiette au congélateur et attendre 2 min. La confiture est cuite à point quand elle forme une masse qui se déplace lentement dans l'assiette inclinée. Si la préparation n'a pas atteint la consistance voulue, faire cuire 2 min de plus, retirer du feu et refaire le test.

PRÉPARATION DE CONFITURES

1. Préparer les fruits selon les indications de la recette. Utiliser un mélange de fruits mûrs et de fruits presque mûrs.
2. Mesurer la quantité exacte de fruits et en cuire seulement 3 L ou moins à la fois, sinon la cuisson sera trop longue et la confiture de qualité inférieure.
3. Cuire les fruits avant d'ajouter le sucre, sauf pour les abricots, les pêches, les poires et les fraises. Cette première cuisson attendrit les fruits, brise les fibres, dissout la pectine, facilite l'absorption du sucre et élimine l'excès d'eau.

   Mettre les fruits dans la marmite, ajouter l'eau (si la recette l'indique) et porter à ébullition. Cuire à découvert. Calculer la durée de cuisson à partir du moment où le mélange commence à bouillir vigoureusement. Remuer souvent pour l'empêcher de coller. Respecter les durées de cuisson recommandées. Une cuisson prolongée inactive la pectine des fruits ou fait épaissir la confiture avant l'addition du sucre. Ajouter ce dernier aux fruits préalablement cuits et remuer pour le dissoudre.

   Mélanger les fruits qui n'ont pas besoin

d'une première cuisson (p.ex., les abricots, les pêches, les poires et les fraises) avec le sucre en remuant bien pour le dissoudre. Laisser reposer le tout au moins 1 heure pour favoriser la formation de jus avant de porter à ébullition. Si on ne procède pas ainsi, le mélange sera trop épais avant la formation de pectine et collera au fond de la marmite pendant la cuisson.

4. Porter rapidement à ébullition le mélange de fruits et de sucre et laisser bouillir jusqu'à ce que la confiture soit prête. Remuer souvent pour empêcher la préparation de coller au fond. Les recettes de la présente publication donnent les durées d'ébullition approximatives qui, à ce titre, ne doivent servir que de guide. Pour savoir si la confiture est à point, employer une ou plusieurs MÉTHODES DE VÉRIFICATION DE LA CUISSON.

   Les confitures de gadelles, de groseilles à maquereau et de prunes Damson épaississent beaucoup après la cuisson, car ces fruits sont plus riches en pectine que les autres. Éviter une cuisson prolongée.
5. Quand la confiture est cuite à point, retirer immédiatement du feu. Écumer puis remuer 5 min pour empêcher les fruits de flotter.
6. Remplir les bocaux stérilisés et chauds, les sceller puis les entreposer.

CONFITURE DE FRUITS D'AUTOMNE

1 L de pêches pelées et hachées (environ 800 g)
1 L de poires pelées et hachées (environ 700 g)
250 mL de pommes pelées et hachées (environ 1 pomme moyenne)
25 mL de jus de citron
1,25 L de sucre

Mélanger les fruits et cuire à feu doux (environ 15 min) jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter jus de citron et sucre en remuant pour le dissoudre. Amener à ébullition en remuant fréquemment. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 15 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,5 L.

CONFITURE DE CERISES ET DE FRAMBOISES

1,5 L de cerises douces (environ 1,1 kg)
50 mL de jus d'orange
25 mL de jus de citron
15 mL de zeste d'orange
1,5 L de framboises (environ 1 kg)
1 L de sucre
Quelques gouttes d'essence d'amande

Dénoyauter et hacher les cerises. Ajouter les trois ingrédients suivants. Amener à ébullition et cuire pendant 10 min en remuant fréquemment. Ajouter framboises et sucre. Porter à ébullition en remuant souvent. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 15 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,75 L.

CONFITURE DE GROSEILLES À MAQUEREAU

3 L de groseilles à maquereau (environ 2 kg)
750 mL d'eau
1,75 L de sucre

Mélanger groseilles et eau. Amener à ébullition et cuire 15 min. Ajouter le sucre en remuant pour le dissoudre. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 25 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 2 L.

CONFITURE DE RAISINS

2 L de raisins bleus (environ 1,5 kg)
125 mL de sucre pour 250 mL de fruits

Peler les raisins et mettre les pelures de côté. Cuire la pulpe 10 min, égoutter et jeter les pépins. Ajouter les pelures à la pulpe et mesurer pour déterminer la quantité de sucre nécessaire. Porter pelures et pulpe à ébullition et laisser bouillir jusqu'à ce que les pelures soient tendres (environ 10 min). Ajouter le sucre et amener à ébullition en remuant souvent. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 5 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1 L.

CONFITURE D'ABRICOTS

1,5 L d'abricots hachés grossièrement (environ 2 kg)
875 mL de sucre
15 mL de jus de citron

Mélanger les ingrédients. Laisser reposer le mélange 1 h. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Laisser bouillir jusqu'à ce que la confiture soit cuite à point (environ 12 min). Retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,4 L.

CONFITURE DE PRUNES DAMSON

2 L de prunes Damson (environ 1,5 kg)
750 mL d'eau
1,5 L de sucre

Mélanger prunes et eau. Amener à ébullition et cuire 15 min. Ajouter le sucre en remuant pour le dissoudre. Porter à ébullition en remuant souvent. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 20 min). Retirer autant de noyaux que possible à la surface. Quand la confiture est cuite à point, la retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 2 L.

CONFITURE DE PRUNEAUX

2,5 L de pruneaux dénoyautés et hachés (environ 2 kg)
125 mL d'eau
1,5 L de sucre

Mélanger pruneaux et eau. Amener à ébullition et laisser cuire pendant 20 min. Ajouter le sucre en remuant pour le dissoudre. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 15 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,8 L. Peut se garder jusqu'à 6 mois.

CONFITURE DE FRUITS D'ÉTÉ

750 mL de cerises douces hachées (environ 700 g)
750 mL de groseilles à maquereau écrasées (environ 750 g)
750 mL de gadelles rouges écrasées (environ 850 g)
625 mL de framboises écrasées (environ 650 g)
1,75 L de sucre

Mélanger les fruits, les amener à ébullition et laisser cuire 15 min. Ajouter le sucre, remuer pour le dissoudre et porter le mélange à ébullition. Laisser bouillir à découvert jusqu'à consistance de confiture (environ 15 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 2,6 L.

CONFITURE DE PÊCHES

1,5 L de pêches pelées et écrasées (environ 1,8 kg)
750 mL de sucre
15 mL de jus de citron

Mélanger pêches et sucre et laisser reposer 1 h. Ajouter le jus de citron, porter à ébullition en remuant fréquemment. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 20 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,4 L.

CONFITURE DE CASSIS ET DE GADELLES ROUGES

500 mL de cassis (environ 400 g)
500 mL de gadelles rouges (environ 400 g)
650 mL d'eau
1 L de sucre

Plonger cassis et gadelles rouges dans l'eau. Porter à ébullition et cuire 15 min. Ajouter le sucre et bien remuer pour dissoudre. Amener à ébullition en remuant souvent. Laisser bouillir jusqu'à ce que la confiture soit cuite à point (environ 6 min), puis retirer du feu. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1 L.

CONFITURE DE CASSIS ET DE RHUBARBE

1 L de cassis (environ 800 g)
1 L de rhubarbe (environ 700 g)
650 mL d'eau
1625 mL de sucre

Couper la rhubarbe en morceaux de 1 cm. Mélanger les fruits. Ajouter l'eau et faire bouillir pendant 10 min. Ajouter le sucre et remuer pour dissoudre. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 3,5 min), puis retirer du feu. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 2 L.

CONFITURE DE FRAMBOISES

2 L de framboises écrasées (environ 2 kg)
1 L de sucre

Cuire les framboises à découvert 10 min. Ajouter le sucre en remuant pour le dissoudre. Porter à ébullition. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 12 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 2 L.

CONFITURE DE FRAMBOISES ET DE GADELLES ROUGES

1 L de framboises (environ 700 g)
1 L de gadelles rouges (environ 800 g)
1,5 L de sucre

Mélanger les fruits et les écraser. Ajouter le sucre, bien mélanger et laisser reposer 1 h. Amener le mélange à ébullition en remuant fréquemment. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 10 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 2 L.

CONFITURE DE SASKATOONS

2 L de saskatoons (environ 1,5 kg)
1,25 L de sucre
100 mL d'eau
Zeste et jus d'un citron

Écraser 1 L de saskatoons et en laisser 1 L entières. Ajouter sucre et eau en remuant pour le dissoudre. Porter à ébullition en remuant souvent. Ajouter jus de citron et zeste. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 18 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,5 L. Peut se conserver jusqu'à 6 mois.

CONFITURE DE CASSIS

1,5 L de cassis (environ 1,2 kg)
1,25 L d'eau
1625 mL de sucre

Plonger les cassis dans l'eau. Porter à ébullition et cuire 15 min. Ajouter le sucre et bien remuer pour le dissoudre. Amener à ébullition en remuant souvent. Laisser bouillir jusqu'à ce que la confiture soit cuite à point (environ 12 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 2 L.

CONFITURE DE BLEUETS ET DE RHUBARBE

1 L de rhubarbe (environ 700 g)
2 L de bleuets (environ 1,4 kg)
250 mL d'eau
1 L de sucre

Couper la rhubarbe en morceaux de 1 cm. Mélanger les fruits. Ajouter l'eau puis amener à ébullition et laisser cuire pendant 10 min. Ajouter le sucre et remuer pour dissoudre. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 15 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 3 L.

CONFITURE DE FRAISES ET DE RHUBARBE

1 L de rhubarbe (environ 700 g)
1,5 L de fraises écrasées (environ 3 L)
1,5 L de sucre

Couper la rhubarbe en morceaux de 1,5 cm. Mélanger les fruits, les amener à ébullition et les laisser cuire 10 min en remuant fréquemment. Ajouter le sucre et remuer pour le dissoudre. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 10 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 2,5 L.

CONFITURE DE FRAISES

1 L de fraises écrasées (environ 1,3 kg)
1 L de sucre
75 mL de jus de citron

Mélanger fraises et sucre et laisser reposer 1 h. Ajouter le jus de citron et amener à ébullition en remuant souvent. Laisser bouillir jusqu'à consistance de confiture (environ 13 min) puis retirer du feu. Remuer et écumer pendant 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,1 L.

PRÉPARATION DE CONFITURES SANS CUISSON

1. Choisir des fruits très mûrs pour obtenir le maximum de saveur.
2. Préparer les fruits selon les indications de la recette.

3. Mesurer les fruits une fois préparés. Ajouter le sucre et remuer ou laisser reposer jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
4. Il faut ajouter de la pectine car les fruits ne sont pas cuits. Si on emploie de la pectine en poudre, y ajouter de l'eau. Porter à ébullition et bouillir 1 min en remuant constamment. Ajouter les fruits et continuer de remuer pendant 3 min. Si on emploie de la pectine liquide, l'ajouter directement à la préparation et remuer constamment pendant 3 min.
5. Verser la confiture dans des contenants conçus pour la congélation. Couvrir et laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que la confiture soit prise. Cette étape peut nécessiter jusqu'à 24 h.
6. Quand la confiture est prise, entreposer au congélateur ou au réfrigérateur. Elle se conserve jusqu'à 1 an au congélateur et environ 6 semaines au réfrigérateur.
7. Pour servir, laisser décongeler la confiture quelques heures à température ambiante. Garder la confiture décongelée au réfrigérateur.

Pour plus de détails, suivre les indications apparaissant sur l'emballage de pectine.

PRÉPARATION DE CONFITURES SANS SUCRE

1. Choisir des fruits bien mûrs pour obtenir le maximum de saveur.
2. Préparer les fruits selon les indications de la recette.
3. Mesurer les fruits préparés.
4. Préparer la gélatine selon les indications de la recette, l'ajouter aux fruits et bien mélanger. Ajouter l'édulcorant.
5. Remplir les bocaux, les sceller et les entreposer.
6. Entreposer au réfrigérateur.

CONFITURE DE FRAISES SANS SUCRE

1 enveloppe (7 g) de gélatine sans saveur
500 mL de fraises écrasées (environ 700 g)
15 mL de jus de citron
25 mL d'édulcorant liquide

Dans un bol, faire tremper la gélatine 5 min dans 125 mL de fraises écrasées. Placer le bol dans une casserole remplie d'eau bouillante pour dissoudre la gélatine (environ 5 min). Ajouter au reste des fraises et le jus de citron puis mélanger. Ajouter l'édulcorant. Verser dans des bocaux, sceller et réfrigérer. Donne environ 500 mL. Peut se conserver jusqu'à 6 semaines au réfrigérateur.

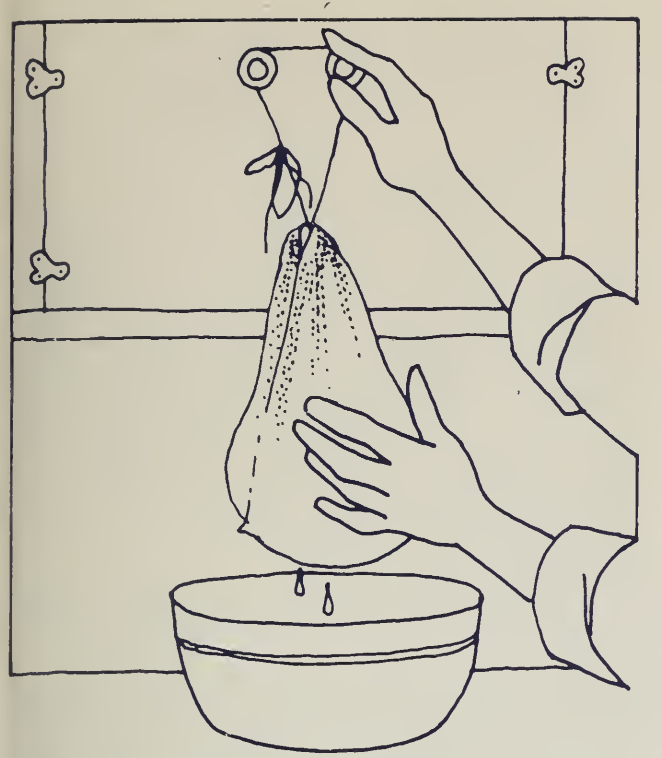
NOTA: On peut utiliser des fraises non sucrées décongelées.

CONFITURE DE FRAMBOISES SANS SUCRE Substituer 500 mL de framboises écrasées aux fraises et suivre la recette précédente. Peut se conserver jusqu'à 4 semaines au réfrigérateur.

PRÉPARATION DE GELÉES

1. S'assurer que le mélange est fait d'une quantité à peu près égale de fruits mûrs et de fruits presque mûrs. Utilisés seuls, ces derniers donneraient une gelée trouble car ils contiennent plus d'amidon que de sucre, alors que les fruits trop mûrs utilisés seuls n'auraient pas assez de pectine et d'acide pour bien se gélifier.

   Les fruits riches en acide et en pectine donnent les meilleures gelées. On peut y mélanger des fruits à faible teneur en pectine. Ne pas employer les fruits pauvres en acide et en pectine car ils ne peuvent se gélifier sans l'addition de nombreux ingrédients, ce qui altère leur saveur.
2. Enlever les queues, les feuilles et les fleurs. Il n'y a pas lieu de peler les fruits, d'enlever le coeur ou le noyau puisque ces parties seront rejetées plus tard avec la pulpe. De plus, la pelure et le trognon fournissent une bonne partie de la pectine nécessaire à la gélification.
3. Mettre les fruits préparés dans une marmite et ajouter la quantité d'eau indiquée dans le tableau GELÉES. Couvrir et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient tendres et réduits en purée. Écraser les fruits pendant la cuisson. La durée de cuisson varie selon les types de fruits. Les fruits mous tels les framboises et les gadelles rouges requièrent 10 min de cuisson tandis que les fruits plus fermes demandent de 15 à 30 min.





Voici deux méthodes pour extraire le jus des fruits.

4. Mouiller des sacs à gelée, les doubler de plusieurs épaisseurs d'étamine ou de mousseline et les suspendre. Y verser les fruits cuits. Laisser le jus s'écouler librement pendant plusieurs heures pour égoutter complètement. Ne pas presser le sac car on obtiendrait une gelée trouble.
5. Après l'extraction de jus, on peut en faire de la gelée ou le réfrigérer jusqu'au lendemain. Si on prévoit faire la gelée plus tard, congeler le jus, puis le décongeler et l'utiliser comme s'il était frais.
6. Mesurer le jus obtenu. Ne pas employer plus de 2 L de jus à la fois. Une plus grande quantité ne ferait que prolonger la cuisson et la gelée pourrait bien ne pas prendre. Mettre le jus dans une marmite et porter à ébullition. Laisser bouillir à découvert pendant 3 min. Retirer du feu et évaluer la force en pectine en effectuant le test de l'alcool suivant (en présence d'alcool, la pectine coagule).

   TEST DE L'ALCOOL POUR VÉRIFIER LA TENEUR EN PECTINE On peut trouver de l'alcool dénaturé dans les pharmacies sous forme d'alcool propylique, d'éthanol à 95%, d'alcool de bois, d'alcool de céréales ou d'alcool à friction. Mesurer 5 mL d'alcool dénaturé et 5 mL de jus de fruit et verser dans une assiette. Mélanger rapidement et laisser reposer 30 s. NE PAS GOÛTER AU MÉLANGE, IL EST TOXIQUE. S'il se forme des caillots ou une masse ayant l'apparence d'une gelée, le jus contient assez de pectine. S'il ne se forme pas de caillots, ramener à ébullition et reprendre le test à chaque minute.



7. Ajouter lentement le sucre au jus bouillant en remuant bien pour le dissoudre. Mettre le mélange à bouillir sur feu vif jusqu'à consistance de gelée. Remuer souvent pour l'empêcher de brûler.
8. Pour déterminer si la gelée est cuite à point, utiliser une ou plusieurs MÉTHODES DE VÉRIFICATION DE LA CUISSON.
9. Retirer immédiatement du feu, laisser reposer environ 1 min puis écumer avec une cuillère.
10. Remplir les bocaux, les sceller et les entreposer.

GELÉES

FRUITS	QUANTITÉ D'EAU FROIDE
Cassis	250 mL d'eau pour 250 mL de fruits préparés
Cerises à grappes et pommes	Juste sous la dernière couche de fruits
Coings et pommes (mélangés)	Recouvrir complètement les fruits
Coings et raisins (mélangés)	Juste sous la dernière couche de fruits
Framboises et gadelles rouges (mélangées)	50 mL d'eau pour 250 mL de fruits
Gadelles rouges	125 mL d'eau pour 250 mL de fruits
Groseilles à maquereau	200 mL d'eau pour 250 mL de fruits.
Pommes	Recouvrir complètement les fruits
Pommettes	Recouvrir complètement les fruits
Prunes acides	Juste sous la dernière couche de fruits
Raisins	Juste sous la dernière couche de fruits

GELÉE DE CASSIS

1 L de jus de cassis (environ 1 kg de cassis)
Sucre

Pour extraire le jus, ajouter un volume d'eau égal à celui des fruits. Amener à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Écraser durant la cuisson. Verser dans un sac à gelée mouillé déjà suspendu et laisser reposer pour égoutter complètement.

Porter le jus à ébullition et laisser bouillir 3 min. Retirer du feu et évaluer la teneur en pectine par le test de l'alcool. NE PAS GOÛTER AU MÉLANGE. Si des caillots se forment, ajouter 1 L de sucre au jus bouillant. Sinon, continuer à faire bouillir, en reprenant le test souvent jusqu'à la formation de caillots. Ajouter seulement 700 mL de sucre au jus. Ramener à ébullition et laisser bouillir jusqu'à consistance désirée (environ 8 min). Retirer du feu. Remuer et écumer. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,2 L.

GELÉE DE RAISINS

1 L de jus de raisin (environ 2 kg de raisins)
Sucre

Pour extraire le jus, égrapper les raisins. Ajouter de l'eau jusque sous la dernière couche de fruits. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Les écraser pendant la cuisson. Verser dans un sac à gelée mouillé déjà suspendu et laisser reposer pour égoutter complètement.

Amener le jus à ébullition et laisser bouillir 3 min. Retirer du feu et vérifier la teneur en pectine par le test de l'alcool. NE PAS GOÛTER AU MÉLANGE. Si des caillots se forment, ajouter 1 L de sucre. Sinon, ramener à ébullition et reprendre souvent le test jusqu'à l'apparition de caillots; à ce moment, ajouter seulement 750 mL de sucre. Porter à ébullition et laisser bouillir jusqu'à ce que la gelée soit cuite à point (environ 12 min). Retirer du feu, remuer et écumer. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1 L.

GELÉE DE COINGS ET DE RAISINS

500 mL de jus de coing (environ 1,5 kg de coings)
500 mL de jus de raisin (environ 1 kg de raisins)
Sucre

Pour extraire le jus, enlever la queue et l'autre extrémité des coings. Les couper en huit. Supprimer la tige des raisins. Ajouter assez d'eau pour atteindre la couche supérieure de fruits. Amener à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient tendres en les écrasant pendant la cuisson. Verser dans un sac à gelée mouillé déjà suspendu et laisser reposer pour égoutter complètement.

Porter le jus à ébullition et laisser bouillir 3 min. Retirer du feu et effectuer le test de l'alcool pour vérifier la teneur en pectine. NE PAS GOÛTER AU MÉLANGE. Si des caillots se forment, ajouter 1 L de sucre, sinon ramener à ébullition et reprendre le test jusqu'à l'apparition de caillots. N'ajouter que 750 mL de sucre. Amener à ébullition et laisser bouillir jusqu'à ce que le mélange soit cuit à point (environ 9 min). Retirer du feu, remuer et écumer. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne 1,2 L.

GELÉE DE COINGS ET DE POMMES

500 mL de jus de coing (environ 1,5 kg de coings)
500 mL de jus de pomme (environ 800 g de pommes)
Sucre

Pour extraire le jus, enlever la queue et l'autre extrémité des coings et des pommes. Couper les fruits en huit. Ajouter assez d'eau pour les recouvrir. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient tendres en les écrasant pendant la cuisson. Verser dans un sac à gelée mouillé déjà suspendu et laisser reposer pour égoutter complètement.

Amener le jus à ébullition et laisser bouillir 3 min. Retirer du feu et évaluer la teneur en pectine par le test de l'alcool. NE PAS GOÛTER AU MÉLANGE. Si des caillots se forment, ajouter 675 mL de sucre, sinon ramener à ébullition et reprendre fréquemment le test jusqu'à l'apparition de caillots. N'ajouter que 500 mL de sucre. Ramener à ébullition et laisser bouillir jusqu'à consistance désirée (environ 12 min). Retirer du feu, remuer et écumer. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 800 mL.

GELÉE DE POMME

1 L de jus de pomme (environ 2,8 kg de pommes)
Sucre

Pour extraire le jus, enlever la queue et l'autre extremité des pommes. Les couper en huit. Ajouter assez d'eau pour couvrir les pommes. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient mous et en purée. Écraser les fruits pendant la cuisson. Verser le mélange dans un sac à gelée mouillé déjà suspendu et laisser reposer pour égoutter complètement.

Amener le jus à ébullition et le laisser bouillir 3 min. Retirer du feu et évaluer la teneur en pectine par le test de l'alcool. NE PAS GOÛTER AU MÉLANGE. Si des caillots se forment, ajouter 1 L de sucre au jus chaud. Sinon, laisser bouillir en reprenant le test fréquemment jusqu'à la formation de caillots. Ajouter seulement 750 mL de sucre au jus. Ramener à ébullition et laisser bouillir jusqu'à ce que la gelée soit cuite à point. Retirer du feu. Remuer et écumer. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,1 L.

PRÉPARATION DE CONFITURES ET DE GELÉES ADDITIONNÉES DE PECTINE

Si l'on utilise de la pectine commerciale, choisir les fruits pour leur saveur et non pour leur teneur en pectine. Les fruits bien mûrs seront donc les meilleurs.

Si la pectine est en poudre, la mélanger aux fruits ou à leur jus et porter à ébullition. Ajouter du sucre, ramener à ébullition et laisser cuire 1 min sur feu vif en remuant constamment.

Si la pectine est liquide, mélanger d'abord les fruits et le sucre, porter à ébullition et laisser bouillir 1 min en remuant constamment. Retirer du feu et ajouter la pectine en remuant. Pour les gelées, mélanger le jus de fruits avec le sucre, amener à ébullition puis y ajouter la pectine en remuant. Ramener à ébullition, laisser bouillir 1 min en remuant constamment.

Pour plus de détails, vérifier les instructions du fabricant.

PRÉPARATION DE MARMELADES

1. Enlever l'écorce des agrumes et l'émincer en lanières de 3 cm de long sur 3 mm de large. Recouvrir d'eau et les laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres (environ 15 min). Égoutter.
2. Hacher ou trancher la pulpe des agrumes et enlever les pépins. Préparer les autres fruits selon les instructions puis les mélanger à la pulpe des agrumes.

3. Ajouter le sucre et remuer pour le dissoudre. Mettre à bouillir à feu vif jusqu'à ce que la préparation soit cuite à point. Remuer souvent pour empêcher le mélange de coller.
4. Ajouter l'écorce égouttée des agrumes à la préparation et retirer du feu. Remuer pendant 5 min. Écumer avec une cuillère.
5. Remplir les bocaux, les sceller et les entreposer.

MARMELADE DE RHUBARBE ET DE GINGEMBRE

2 kg de rhubarbe coupée en morceaux de 1 à 1,5 cm (environ 2 L)
1,5 L de sucre
4 oranges moyennes
25 mL de gingembre moulu

Mélanger rhubarbe et sucre et laisser macérer 4 h ou toute une nuit. Enlever l'écorce de l'orange, la couper en lanières de 3 cm, recouvrir d'eau et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elle soit tendre (environ 15 min). Égoutter. Hacher la pulpe et mélanger tous les ingrédients sauf l'écorce. Faire bouillir sur feu vif jusqu'à consistance désirée (environ 10 min) puis retirer du feu. Ajouter l'écorce cuite. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 2 L.

MARMELADE DE POMMES

1 orange
1 citron
175 mL d'eau
2 L de pommes pelées et tranchées finement (environ 1,1 kg)
1,25 L de sucre
300 mL d'eau

Enlever l'écorce de l'orange et du citron, l'émincer en lanières de 3 cm et laisser mijoter dans 175 mL d'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre (environ 15 min). Égoutter. Trancher puis épépiner la pulpe de l'orange et du citron et l'ajouter aux pommes. Ajouter le sucre aux 300 mL d'eau et dissoudre sur feu doux. Ajouter les fruits et porter à ébullition. Réduire sur feu vif jusqu'à consistance désirée (environ 10 min) puis retirer du feu. Ajouter l'écorce cuite. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,7 L.

MARMELADE DE POIRES

2 citrons
Jus des citrons (environ 125 mL)
2,5 L de poires pelées et tranchées (environ 2,2 kg)
1,5 L de sucre
25 mL de gingembre confit haché finement

Enlever l'écorce des citrons et l'émincer en lanières de 3 cm. Extraire le jus de la pulpe. Placer les poires dans une marmite en alternant avec le sucre et le jus de citron. Laisser macérer de 2 à 3 h. Ajouter le zeste du citron à l'eau et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il soit tendre (environ 15 min). Égoutter. Ajouter le gingembre aux poires. Porter à ébullition sur feu vif. Réduire rapidement jusqu'à consistance désirée (environ 20 min) puis retirer du feu. Ajouter le zeste cuit. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,3 L. Peut se conserver jusqu'à 6 mois.

MARMELADE DE PRUNEAUX

1 orange
125 mL d'eau
2 L de pruneaux dénoyautés et hachés (environ 1,6 kg)
750 mL de sucre

Enlever l'écorce de l'orange et l'émincer en lanières de 3 cm. Faire mijoter l'écorce dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre (environ 15 min). Égoutter. Trancher la pulpe de l'orange, l'ajouter aux pruneaux et cuire pendant 20 min. Ajouter le sucre et porter à ébullition. Bouillir sur feu vif jusqu'à consistance désirée (environ 10 min) puis retirer du feu. Ajouter l'écorce cuite. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,1 L.

PRÉPARATION DE CONSERVES DE FRUITS

1. Enlever l'écorce des agrumes, la râper et l'ajouter directement aux autres ingrédients. Si on la coupe en fines lanières de 3 cm de long et de 3 mm de large, recouvrir d'eau et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres (environ 15 min). Égoutter.
2. Préparer les autres fruits selon les instructions et y ajouter la pulpe hachée des agrumes.

3. Ajouter le sucre en remuant pour le dissoudre. Porter le mélange à ébullition et cuire jusqu'à épaississement en remuant constamment pour l'empêcher de coller. La rhubarbe doit être mélangée au sucre et macérée environ 30 min pour que le jus se forme avant la cuisson. Les fruits comme les pruneaux exigent une cuisson préalable dans de l'eau pour ramollir la pelure (environ 20 min).
4. Si on le désire, ajouter l'écorce égouttée des agrumes et des noix. Cuire le mélange un peu plus de 2 min en remuant constamment. Ne pas trop cuire les noix, car elles donneraient un goût désagréable à la préparation.
5. À la fin de la cuisson, retirer du feu, remuer 5 min pour que les fruits ne remontent pas à la surface et écumer (au choix).
6. Remplir les bocaux, les sceller et les entreposer.

CONSERVE DE PRUNEAUX

1 orange
125 mL d'eau
1,5 L de pruneaux dénoyautés et hachés (environ 1 kg)
1 L de sucre
125 mL de raisins secs

Enlever l'écorce de l'orange, la couper en fines lanières de 3 cm puis la faire mijoter dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre (environ 15 min). Égoutter. Hacher grossièrement la pulpe de l'orange et l'ajouter aux pruneaux, sucre et raisins secs. Chauffer pour dissoudre le sucre. Cuire 20 min pour ramollir les pruneaux. Amener le mélange à feu vif et cuire jusqu'à épaississement (environ 5 min) en remuant constamment. Ajouter le zeste cuit et ramener à ébullition. Retirer du feu. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,4 L. Peut se conserver jusqu'à 6 mois.

CONSERVE DE RHUBARBE

1 orange
125 mL d'eau
1,8 L de rhubarbe coupée en morceaux de 2 cm (environ 1 kg)
875 mL de sucre
250 mL de raisins secs
50 mL de noix de Grenoble hachées

Extraire le jus de l'orange et le mettre de côté. Enlever l'écorce et la couper en fines lanières de 3 cm puis la faire mijoter dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre (environ 15 min). Égoutter. Mélanger jus, rhubarbe, sucre et raisins secs. Laisser reposer 30 min. Porter à ébullition et cuire jusqu'à épaississement (environ 25 min) en remuant fréquemment. Ajouter écorce d'orange cuite et noix et cuire jusqu'à épaississement (environ 5 min de plus) en remuant constamment. Retirer du feu. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laissser refroidir et sceller. Donne environ 1 L.

CONSERVE DE PÊCHES

2 oranges
250 mL d'eau
1 bouteille de cerises au marasquin
2 L de pêches pelées et hachées (environ 2 kg)
1,5 L de sucre

Enlever l'écorce des oranges et la couper en lanières de 3 cm puis laisser mijoter dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre (environ 15 min). Égoutter. Hacher grossièrement la pulpe des oranges, égoutter les cerises et mettre le sirop de côté. Couper les cerises en quatre et les ajouter à la pulpe d'orange, aux pêches et au sucre pour la préparation du sirop. Porter à ébullition et réduire jusqu'à épaississement (environ 20 min) en remuant fréquemment. Ajouter l'écorce d'orange et cuire 2 min de plus. Retirer du feu. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 2,5 L.

CONSERVE DE CANNEBERGES

1 paquet de canneberges (454 g)
125 mL d'écorce d'orange râpée
250 mL de pulpe d'orange hachée
500 mL d'eau
1 L de sucre
125 mL de raisins secs
50 mL d'amandes blanchies et hachées

Mélanger les quatre premiers ingrédients et porter à ébullition jusqu'à ce que les canneberges éclatent (environ 5 min). Ajouter sucre, raisins et amandes. Ramener à ébullition. Cuire jusqu'à épaississement (environ 7 min) en remuant constamment. Retirer du feu. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,3 L.

CONSERVE DE CANTALOUP ET DE PÊCHES

1,25 L de cantaloup pelé et coupé en dés (environ 1,3 kg)
1,25 L de pêches, pelées et coupées en dés (environ 1,4 kg)
25 mL d'écorce d'orange râpée
200 mL de jus d'orange
1,25 L de sucre

Mélanger cantaloup, pêches, écorce d'orange et jus. Y ajouter le sucre. Porter à ébullition sur feu vif, réduire jusqu'à épaississement (environ 30 min) en remuant souvent. Retirer du feu, remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Laisser refroidir et sceller. Donne environ 1,5 L.

PRÉPARATION DE FRUITS AU SIROP

1. Préparer les fruits selon les instructions données dans la recette.
2. Alterner les fruits et le sucre dans la marmite. Laisser reposer jusqu'à ce que le sucre soit absorbé et le jus exsudé. Compter de 1 à 3 h pour les fruits juteux telles les fraises et les cerises douces. Il faut laisser reposer la rhubarbe pendant 24 h.
3. Amener lentement les fruits et le sucre à ébullition. Laisser bouillir à feu vif jusqu'à ce que les fruits soient gonflés, tendres et transparents et que le sirop ait atteint la consistance désirée. Remuer fréquemment pour empêcher le mélange de coller au fond.
4. Sceller et entreposer dans des bocaux conçus pour la mise en conserve domestique.

RHUBARBE ET GINGEMBRE AU SIROP

2 L de rhubarbe coupée en morceaux de 2 cm (environ 1,2 kg)
1 L de sucre
20 mL de gingembre frais finement haché

Alterner rhubarbe et sucre dans une casserole et laisser reposer 24 h. Égoutter le jus obtenu et réserver la rhubarbe. Mélanger le jus de rhubarbe et le gingembre. Porter à ébullition en remuant constamment. Cuire sans remuer jusqu'à 115°C ou jusqu'à ce que le sirop forme une boule molle dans de l'eau froide et s'aplatisse une fois retiré de l'eau (environ 10 min). Ajouter la rhubarbe et ramener à ébullition 2 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Sceller. Donne environ 1,1 L.

CÉDRATS AU SIROP

8,3 L de cédrats pelés et coupés en cubes de 1,5 cm (environ 6,5 kg)*
30 mL de sel
5,5 L d'eau
2,75 L de sucre
30 mL de zeste de citron
250 mL de jus de citron
100 mL de gingembre confit ou en conserve, haché

Couvrir les cédrats de sel et d'eau. Laisser macérer toute une nuit. Bien égoutter et ajouter les autres ingrédients. Porter lentement à ébullition en ajoutant de l'eau si nécessaire pour empêcher la préparation de brûler. Cuire jusqu'à ce que le sirop s'éclaircisse et que les cédrats soient transparents (environ 20 min). Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Sceller. Donne environ 4 L.

CERISES DOUCES AU SIROP

1 orange
1,5 L de cerises dénoyautées et coupées en deux (environ 1,2 kg)
1 L de sucre
50 mL de jus de citron
125 mL de raisins secs

Râper grossièrement l'écorce de l'orange. Hacher la pulpe et ajouter cerises, sucre et jus de citron. Porter le mélange à ébullition et cuire jusqu'à épaississement en remuant fréquemment (environ 12 min). Ajouter raisins secs et zeste et cuire 5 min de plus. Retirer du feu. Remuer et écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Sceller. Donne environ 1,4 L.

CITROUILLE AU SIROP

2,8 L de citrouille pelée et coupée en cubes de 1,5 cm (environ 2,2 kg)
1,5 L de sucre
1 citron tranché finement
125 mL d'eau

Alterner citrouille et sucre dans une casserole et laisser reposer 30 min. Couper les tranches de citron en quatre. Ajouter l'eau et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient ten-

* Le cédrat, un melon vert rayé de blanc, est rond et environ deux fois plus petit qu'un melon d'eau.

dres (environ 15 min). Égoutter. Cuire citrouille et sucre sur feu doux jusqu'à ce que celui-ci soit dissous (environ 8 min). Faire bouillir jusqu'à ce que les fruits soient transparents et que le sirop ait la consistance désirée (environ 10 min de plus). Retirer du feu et ajouter le citron en remuant. Écumer 5 min. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Sceller. Donne environ 1,5 L.

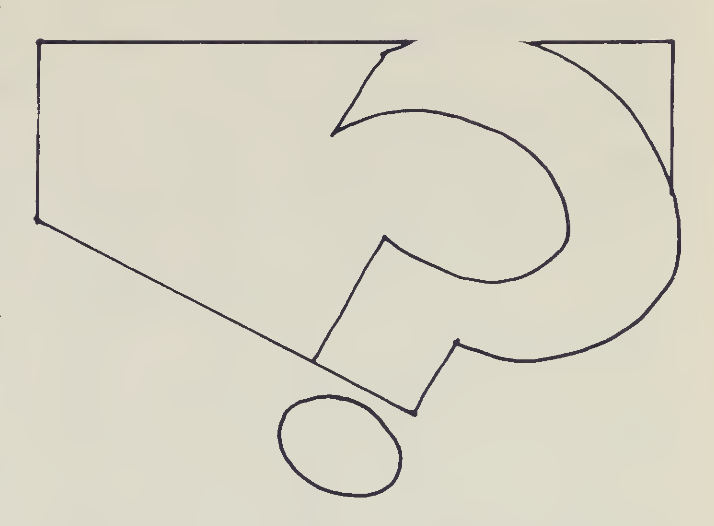
PRÉPARATION DE BEURRE DE FRUITS

1. Utiliser des fruits mûrs ou la pulpe des fruits qui reste après l'extraction du jus utilisé pour faire des gelées.
2. Il n'est pas nécessaire d'enlever la pelure, les noyaux ou le coeur des fruits, car ils seront jetés au cours d'une étape subséquente.
3. Ajouter un petit peu d'eau pour empêcher les fruits de coller et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les fruits plus fermes peuvent exiger environ 20 min de cuisson.
4. Presser les fruits chauds à travers un tamis, mettre de côté la pulpe et le jus. Jeter les pelures, les noyaux et les pépins qui restent dans le tamis.
5. Mesurer la pulpe et le jus. Pour 250 mL de pulpe, ajouter 125 mL de sucre. Si le fruit est déjà sucré, réduire la quantité de sucre à 75 mL.
6. Porter le mélange à ébullition. Remuer et cuire jusqu'à ce que la préparation soit épaisse et transparente. Cesser la cuisson lorsque le mélange s'accumule dans la cuillère.
7. Ajouter les épices pendant les 5 dernières min de cuisson. Si le mélange est trop cuit il perdra sa saveur.
8. Remplir les bocaux, les sceller et les entreposer.

BEURRE DE POMMES

4 L de pommes tranchées (environ 2 kg)
500 mL de jus de pomme
Sucre
5 mL de cannelle
1 mL de clou de girofle
1 mL de muscade
1 mL de quatre-épices
Colorant alimentaire (facultatif)

Faire cuire les pommes dans leur jus jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Passer au tamis. Pour 250 mL de pulpe ajouter 125 mL de sucre (si les pommes sont très sucrées, réduire la quantité de sucre à 75 mL). Ajouter les épices. Remuer et cuire jusqu'à épaississement (environ 30 à 60 min selon la variété de pommes utilisée). Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge ou jaune. Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Sceller avec de la paraffine. Donne environ 1,2 L.



COMMENT RÉSOUDRE LES PROBLÈMES

Problème: Confiture trop liquide

Causes:
- Les fruits ne contenaient pas assez de pectine: soit qu'ils étaient trop mûrs, soit que la variété utilisée était naturellement pauvre en pectine.
- Le mélange de fruits était trop acide, ce qui a altéré le gel.
- Le mélange de fruits ne contenait pas assez d'acide, ce qui a empêché la pectine de gélifier.
- Une quantité trop élevée ou trop faible de sucre a été utilisée par rapport à la pectine contenue dans les fruits.
- Le mélange de fruits n'a pas cuit assez longtemps.
- La cuisson prolongée des fruits a dénaturé la pectine.
- La confiture a été préparée en trop grande quantité.

Problème: Gelée trop molle

Causes:
— Les fruits ne contenaient pas assez de pectine parce qu'ils étaient trop mûrs ou parce que la variété utilisée était naturellement pauvre en pectine.
— La quantité de jus était trop grande par rapport à la quantité de sucre.
— Le mélange n'a pas cuit assez longtemps.
— La gelée a été préparée en trop grande quantité.

Pour reprendre une confiture ou une gelée liquide:

NON ADDITIONNÉE DE PECTINE Faire bouillir le mélange quelques minutes. Suivre l'une des méthodes pour vérifier si le produit est cuit à point. Continuer à laisser bouillir si nécessaire. Retirer du feu, remuer et écumer (au choix). Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Sceller.

ADDITIONNÉE DE PECTINE EN POUDRE Mesurer le mélange. Pour chaque litre, compter 50 mL de sucre, 50 mL d'eau et 25 mL de pectine. Mélanger la pectine et l'eau et amener à ébullition en remuant constamment. Ajouter la préparation de fruits et le sucre et bien mélanger. Porter à ébullition et laisser bouillir à feu vif 30 s. Retirer du feu, remuer et écumer (au choix). Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Sceller.

ADDITIONNÉE DE PECTINE LIQUIDE Mesurer le mélange. Pour chaque litre, compter 175 mL de sucre, 25 mL de jus de citron et 25 mL de pectine. Amener la préparation à ébullition. Ajouter sucre, jus de citron et pectine et laisser bouillir 1 min sur feu vif en remuant constamment. Retirer du feu, remuer et écumer (au choix). Verser dans des bocaux stérilisés et chauds. Sceller.

Problème: Gelée trop ferme ou confiture trop épaisse

Causes:
— Les fruits sont trop cuits. Diluer avec du jus de fruit pour rendre le produit plus facile à étendre.
— Les fruits à l'état naturel étaient trop riches en pectine ou ont été additionnés d'une trop grande quantitié de pectine commerciale.
— Les fruits n'étaient pas mûrs.
— On n'a pas employé assez de sucre. Il aurait fallu prolonger la cuisson pour permettre à la gelée de prendre.

Problème: Gelée exsudante (synérèse)

Causes:
— Le jus de fruit contenait trop d'acide.
— Le jus de fruit ne contenait pas suffisamment de pectine.
— La couche de paraffine est trop épaisse. Deux couches minces de paraffine donnent un meilleur résultat qu'une couche épaisse.
— La gelée a été entreposée dans un endroit trop chaud ou la température a trop fluctué.

Problème: Gelée trouble

Causes:
— Les fruits n'étaient pas assez mûrs.
— Les fruits ont cuit trop longtemps avant l'extraction du jus. Les cuire jusqu'à tendreté seulement.
— Une certaine quantité de pulpe est passée à travers le sac à gelée. Ceci peut se produire lorsqu'on presse le sac ou qu'on utilise un sac à texture grossière. Utiliser un sac à gelée doublé de plusieurs épaisseurs d'étamine ou de fine mousseline.
— La gelée a été versée trop lentement dans les bocaux.
— Les fruits étaient mal lavés.

Problème: Présence de cristaux

Causes:
— On a utilisé trop de sucre.
— Le sucre a été ajouté à la fin de la cuisson.
— Le sucre non dissous a collé sur les parois de la marmite. Pendant la cuisson, il faut bien remuer le mélange.
— Les fruits étaient trop acides ou ont cuit trop longtemps.
— Les fruits ne contenaient pas assez d'acide et le sucre a cristallisé.
— Le mélange a été exposé à l'air et il y a eu évaporation du liquide près de la surface.
— Le mélange a été entreposé dans un endroit trop chaud ou la température a trop fluctué.

— Des cristaux de tartrate sont présents naturellement dans le jus de raisin. Laisser reposer le jus de 12 à 24 h puis le décanter avant de faire la confiture ou la gelée.

Problème: Moisissures NE PAS UTILISER

Causes:
- — Le produit était contaminé avant le scellage des bocaux. Bien suivre les mesures d'hygiène et stériliser les bocaux.
- — Il n'y a avait pas assez de sucre.
- — Le couvercle n'était pas hermétiquement fermé.
- — Le mélange a été entreposé dans un endroit trop chaud ou trop humide.

Problème: Fermentation NE PAS UTILISER Des bulles qui se déplacent dans la confiture indiquent qu'il y a fermentation.

Causes:
- — Les bocaux n'étaient pas hermétiquement scellés.
- — Il n'y avait pas assez de sucre.
- — Les fruits étaient gâtés.
- — Le mélange a été entreposé dans un endroit trop chaud.

Problème: Cristaux dans la confiture ou la gelée non cuite.

Causes:
- — Le mélange de fruits et de sucre n'a pas été suffisamment remué.
- — Les fruits n'ont pas été assez écrasés pour permettre l'extraction d'une quantité suffisante de jus pour dissoudre le sucre.

Problème: Fruits en surface

Causes:
- — Les fruits n'ont pas été suffisamment écrasés.
- — Les fruits n'ont pas cuit assez longtemps.
- — Les fruits n'étaient pas encore mûrs.
- — Le mélange a été mis en bocal trop tôt après la cuisson. Il faut le laisser refroidir 5 min en remuant avant de le verser dans les bocaux.

Problème: Fruits trop fermes ou ratatinés

Causes:
- — Les fruits n'ont pas bouilli assez longtemps dans le sirop épais, lors de la première cuisson.
- — L'eau de première cuisson était trop calcaire.

Problème: Décoloration

Causes:
- — Le mélange a cuit trop longtemps, ce qui a causé la caramélisation du sucre.
- — La marmite qui a servi à cuire le mélange était de fer, de cuivre ou d'étain. Elle doit être d'aluminium, d'acier inoxydable ou de fonte émaillée.
- — Le mélange a été entreposé dans un endroit trop chaud.
- — Les bocaux ont été mal scellés; l'air a pénétré dans le bocal.
- — Le produit est entreposé depuis trop longtemps. Après 1 an, la couleur pâlira ou foncera.

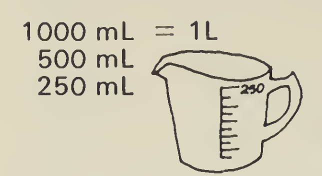
Problème: Bulles d'air

Causes:
- — L'ébullition était trop forte vers la fin de la cuisson.
- — On a versé trop lentement la gelée dans les bocaux, ce qui a entraîné la formation de bulles d'air.
- — Des bulles en mouvement indiquent une détérioration du produit par des levures. NE PAS UTILISER.

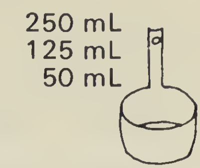
VOLUME

Utilisez des mesures métriques pour des recettes métriques.
Les mesures sont indiquées en millilitres (mL) et sont disponibles dans les formats suivants:

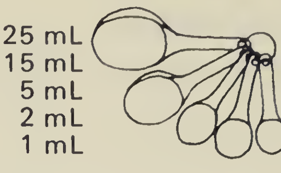
1000 mL = 1L
500 mL
250 mL



250 mL
125 mL
50 mL



25 mL
15 mL
5 mL
2 mL
1 mL



TEMPÉRATURE

Températures utilisées couramment

°C	remplace °F	°C	remplace °F
100	200	190	375
150	300	200	400
160	325	220	425
180	350	230	450

Température du réfrigérateur: 4°C remplace 40°F
Température du congélateur: −18°C remplace 0°F

MASSE

1 kg (1000 g) est légèrement supérieur à 2 livres
30 g égalent environ 1 once

LONGUEUR

1 cm (10 mm) est légèrement inférieur à ½ pouce
5 cm égalent environ 2 pouces

